

給食だより

川崎市立住吉小学校
令和7年2月21日
第11号

今年度も残すところ約1ヶ月となりました。4月に比べるとどの学年の子も体が大きくなり、給食もよく食べていると感じています。この1年間、苦手だった食品が少し食べられるようになったり、おはしが上手に使えるようになったりなど、成長できたところはあったでしょうか。自分自身をふり返って来年度にいかしていけるとよいと思います。

給食室では、3月17日の給食終了まで、安全・安心な給食が提供できるよう協力して調理を行います。最後の日まで、しっかり食べてほしいと思っています。

自校献立 2月27日(木)

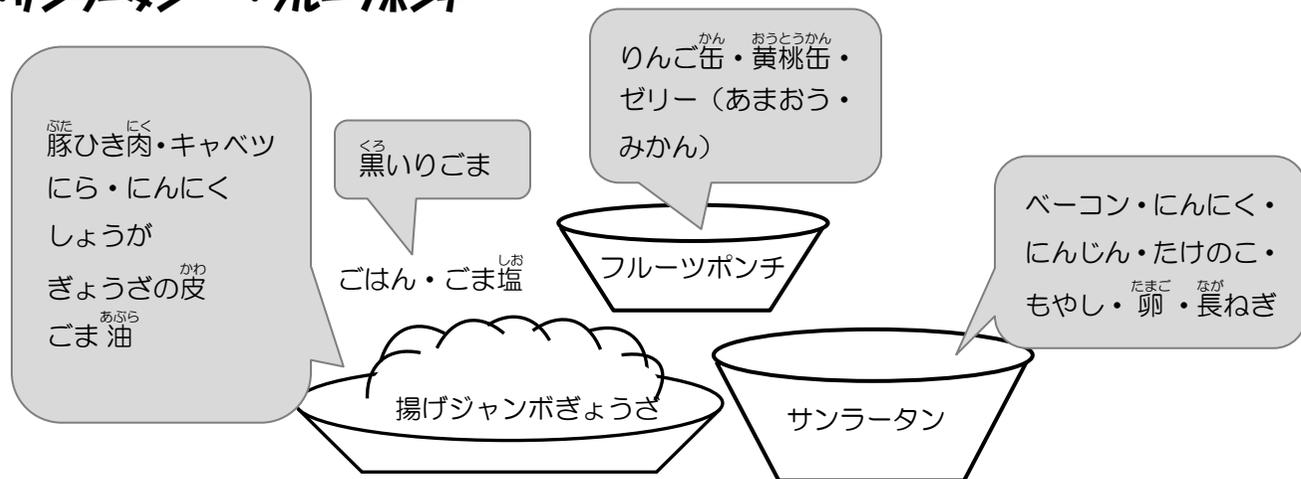
（住吉小独自の献立です。）

2回目の実施です。）

- ・ごはん
- ・ごま塩
- ・牛乳
- ・揚げジャンボぎょうざ
- ・サンラータン
- ・フルーツポンチ

アレルギー原因物質 献立名	たまご	にゅう乳	こむぎ小麦	あっかせい落花生	そは	えび	かに
ごはん							
ごま塩							
牛乳		○					
揚げジャンボぎょうざ			○				
サンラータン	○						
フルーツポンチ							

※アレルギー対応 卵：スープは卵除去食を提供します。
小麦：ぎょうざは皮を除去し提供します。



2回目の自校献立は毎年恒例の「揚げジャンボぎょうざ」を取り入れました。ぎょうざの皮の大きさは、約13cmです。給食室で朝からタネを作り、1つ1つ丁寧に包み油で揚げます。560個のぎょうざを作る予定です。また、「サンラータン」は中国の四川料理で酸味と辛味が特徴のスープです。「サン」は酢の酸味、「ラー」はラー油の辛味、「タン」は温かいスープを意味しています。今回は子供たちが食べやすいように、辛さや酸味を調整して作ります。デザートはフルーツポンチです。りんご缶、黄桃缶に、サイコロ状にカットされたあまおうと、みかんのゼリーを混ぜ合わせて作ります。

3月の給食

6年生が卒業を迎える月なので、子供たちの喜び献立を多く取り入れて献立をたてています。

今月の給食目標：1年間の食生活をふり返ろう

給食の時間をふり返ろう

できたものには口にチェックを入れて、給食の時間のふり返りをしましょう。

<input type="checkbox"/> 協力して給食の準備 をすることができた	<input type="checkbox"/> 1人分の量をきれいに 盛りつけた	<input type="checkbox"/> 楽しく会食することが できた
<input type="checkbox"/> バランスのよい食事の とり方がわかった	<input type="checkbox"/> 地域の地場産物が わかった	<input type="checkbox"/> 感謝の気持ちをもって 食べることができた

ふり返った結果はどうでしたか？手洗いやあいさつ、よく噛むこと、正しい姿勢、おはしの持ち方など引き続き3月の給食時間も意識して過ごせるとよいと思います。

行事食「ひなまつり」・3月3日(月)

ちらしごはん(ごはん) きざみのり 牛乳
ぶりのたつた揚げ やよい汁 ひなあられ

～ひなまつり～

桃の節句ともいい、女の子の健やかな成長を願う節句の行事です。日本では平安時代に中国から伝わりました。ひな人形、桜や桃の花などの木々を飾り、ひなあられや、菱餅などを供え、ちらし寿司などを食べて楽しみます。学校給食においても、ちらしごはん、やよい汁、ひなあられを提供します。

季節の食品

新しい献立

・キャベツ たまねぎ なら パセリ しらす ひじき わかめ デコポン

・3月11日(火) ちくわのカレー揚げ

給食の定番献立の「ちくわの磯辺揚げ」の衣には、「あおさ」が入っていますが、今回は衣に「カレー粉」を入れて油で揚げます。カレー粉には、30種類以上のスパイスが使われていて、その一つ一つに働きがあります。病気に負けな体づくりや食べ物の消化を助ける働きなど、体によい作用がたくさんあります。

給食終了日

・3月17日(月)で今年度の給食は終了します。

